取扱説明書
Finishing®

SelfCookingCenter® 5 Senses

お客様へ

SelfCookingCenter® 5 Sensesで毎日の調理を快適に

これからご説明する機能は、保温や温め直しとはまったく異なるラショナルだけの機能です。完成した料理を長時間保温したり温め直したりすることは、忙しい厨房の作業の中ではつい行われがちですが、これは著しい品質劣化を招き、せっかくの料理を台無しにしてしまいます。

ラショナルのFinishing®では、作業を分散化させることでストレスや慌しさをなくし、いつでも何人分の料理でも、常に最高の状態でご提供することができます。また、作り過ぎによる食材口スなどの無駄もなくすことができます。

この説明書では、Finishing®を日々お使いいただくためのヒントやメリットをご説明しています。

お客様がご自身の厨房において**無駄なコストを省き効率的に作業**できるよう、そしてお客様の**貴重な時間をよりクリエイティブな分野に**使えるよう、Finishing®をご活用いただければと思います。

Finishing®についてのご質問は、Chef✆Line®でも受け付けております。

03-3812-6223 (9 : 00 ~ 19 : 00)

Finishing®で、皆様の厨房がより良いものになるよう願っております。

目次

1. Finishing® –新しい調理プロセス 5

2. 手順の紹介 6

2.1 完璧なプランニングとメニュー考案 6

2.2 仕込みと保存 6

2.3 盛り込み 7

2.4 Finishing®で仕上げ 8

2.5 飾りつけと配膳 9

3. 3品のコース・100名のゲストの場合の実用例 10

3.1 メニュー 10

3.2 材料と分量のリスト 11

3.3 タイム・スケジュール 12

3.4 Finishing®利用の際の必要人員 13

3.5 利益の計算 13

4. レストランにおけるFinishing®活用 14

5. ホテルにおけるFinishing®活用 16

6. 給食業界におけるFinishing®活用 18

SelfCookingCenter® 5 Sensesの活用で、厨房内のオペレーションやスケジューリングがさらに効率化します。 19

7. ピザ、パンなどにおけるFinishing®活用 20

1. Finishing® –新しい調理プロセス

“保温や温め直しとはまったく異なります”

まず、時間にゆとりのある時に仕込みを行います。準備と提供のプロセスを分けて考えることで、時間にゆとりが生まれ、丁寧な盛り付けやさまざまなプランニングなどクリエイティブな分野に時間を使うことができるのです。

Finishing®はほんのわずかな時間で、料理を最高の状態に「最終仕上げ」します。従来のように保温の必要はなく、常にできたてのお料理を提供することができます。

作り過ぎによる無駄も削減できます。ゲストの人数の変更にも柔軟に対応し、実際に必要な数だけFinishing®すればよいのです。今日提供しなかった料理は別の日や別のかたちで提供できます。

これにより、これまで余分に作っていた分の食材や食材費の口スをなくすことができます。

また、短時間にさまざまな業務が集中する**ストレスや慌しさのない落ち着いた環境**を保ちながら、人件費の口スも軽減することができます。それぞれのプロセスを分けて行うことによる効率化で業務の平準化を実現し、多忙時のヘルプスタッフの雇用を削減できるなど、最大50％のコストカットが可能になります。

特別なコストをかけることなく、複数の宴会を同時に進行させたり、今よりも多くの予約をお受けしたりすることができるようになります。

Finishing®なら、アラカルトでもバンケットでも、またはケータリングであっても、バラエティ豊かなメニューを最高の状態でご提供することができます。

すべては食べる人の幸せのために！

2. 手順の紹介

2.1 完璧なプランニングとメニュー考案

> 食材の買出し、スケジューリング、スタッフの配置などを前もって確認します。
> 時間にゆとりがある時に落ち着いて仕込みを行います。静かな環境で行うことによって、料理の数が多くてもクリエイティビティを発揮して準備に臨むことができます。
> 設定は食材、メニューに合わせて『ドライ』から『スチーム』まで4段階から設定できます（詳細は8ページをご覧ください）。
> 必要な皿、ホテルパン、Finishing®バンケットシステムの数を確認します。
> スタッフの配置は、必要最小限の人数で行えます。

ヒント：

> 厨房から配膳へのルートは水平で、プレートラックやラックトローリーの通行の妨げとなる障害物がないようにしてください。

2.2 仕込みと保存

> 仕込みを済ませたら、すぐに冷却保存します。可能であれば急速冷却が最善です。こうすることで色味やおいしさなどを最適な状態で保つことができます。
> 急速冷却のシステムがない場合は、仕込みの段階で、芯温を通常より3～4℃低く設定しておきます。
> 保存は3～5℃の、密封され乾燥した環境が最適です。前日に準備してプレートラックで保存する場合は、ラップなどで覆うとよいでしょう。

ヒント：

> ズッキーニやパプリカなど水分の多い野菜は、グリルして味付けしておくと、みずみずしさが損なわれず、色も鮮やかなまま保たれます。

2.3 盛り込み

> 肉または魚は野菜や付け合せに軽く立て掛けるように盛り付けてください。こうすることで蒸気の循環が良くなります。
> 盛り付ける食材は、余分なドリップが出ないよう、極力水分のない状態にしてください。
> 薄い魚の切り身やえび・かになどの甲殻類は生のまま盛り付けることができます。みずみずしさが損なわれず、あらかじめ下味をつけておくと、大変おいしく仕上がります。
> 見た目良く仕上げるには、皿の縁の方から中心に向かって盛り付けていくとよいでしょう。高さや色使いなども考慮してください。
> 付け合わせとしてパスタ類を盛り付ける場合は、魚介類などで軽く覆うと乾燥せずにおいしく仕上がります。
> 料理は、庫内に投入する直前まで冷たい状態にしておいてください。
> シチューやスープ類などは、ソースのない状態で仕上げてください。
> ソース類は別に準備し、Finishing®終了後にかけてください。

ヒント：

> 食材、ホテルパン、皿などはすべて用意を済ませ、滞りなく盛り込みできるようにしておきます。
> ホワイトアスパラガスを提供する時は、ゆで汁で湿らせた布にアスパラガスを包み、「スチーム」で仕上げた後、そのままお皿やトレイに乗せてサーブします。そうすることで、お客様には最後の1本まであたたかくジューシーなアスパラガスを楽しんでいただけます。

2. 手順の紹介

2.4 Finishing®で仕上げ

正しいセッティング：

『ステップ1』は、パン粉揚げやフレンチフライなど、加湿する必要のない料理に選択してください。

『ステップ2』は、野菜の蒸し焼きなど、デリケートな食材で加湿する必要のない場合に選択してください。

『ステップ3』は、複数の食材、メニューをFinishing®で同時に仕上げる時に選択してください。

『ステップ 4』は、米料理やパスタ、蒸し料理など通常「スチーム」で調理するメニューに適しています。真空調理もこのステップにセットします。

ヒント：

SelfCookingCenter® 5 Sensesではさまざまな重さの皿をご使用いただけますが、重さが1200 g を超えるような皿の場合は、専用のアジャストメントを使用してください。詳細はお問い合わせください。

2.5 飾りつけと配膳

Finishing®によって生まれた時間を、さまざまなことにお使いください。

> ソースを準備して提供する
> 香り付けのオイルやエッセンスで、料理をさらにおいしく仕上げる
> バターなどで野菜の艶出しをする
> フレッシュハーブやドライベジタブルなどを使い、クリエイティブに飾りつける
> サービススタッフに、料理についてのインストラクションを行う

ヒント：

> 終了後のお皿は熱いので、直接触れず、耐熱手袋やナプキンなどで持つようにしてください。作業のスピードも上がり、お皿に指紋が付くのも防げます。
> 大量の提供時には、ソースディスペンサーを使うと、ソースをかける作業をスピードアップできます。
> マイクロファイバーの布を湿らせておき、最後にソースのしずくを拭き取ると同時に皿の縁を拭ってつやを出します。

3. 3品のコース・ 100名のゲストの場合の実用例

食材の在庫、口ス、または人件費を抑えながら質が高くバラエティに富んだ料理を提供するのは、すべての料理人の願いではないでしょうか。

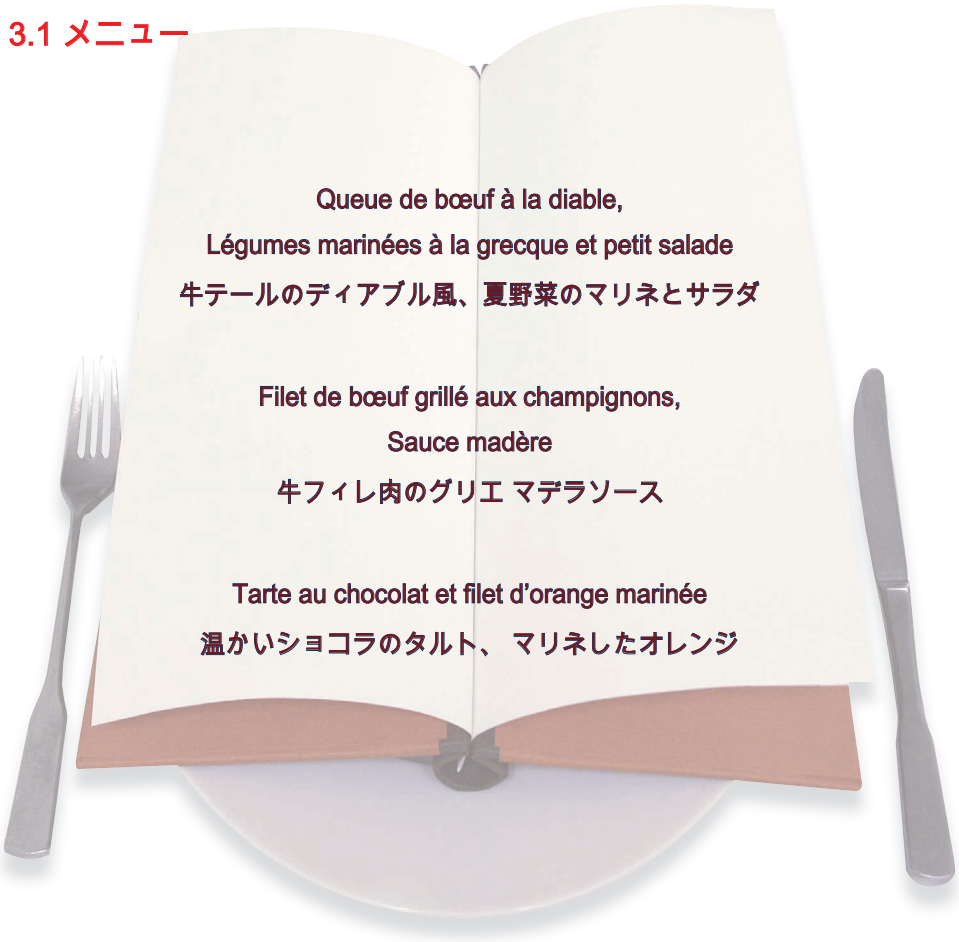
本章では1台のSelfCookingCenter® 5 Sensesで3品のコースを100名のゲストに提供す
る場合の実用例をお見せします。

> 各皿の量が計算できることにより、正確な原価計算を行うことができます。

> 仕込みや配膳に必要な人員の配置を的確に行うことができます。

> SelfCookingCenter® 5 Sensesはわずかな期間で投資額を回収できます。

3.1 メニュー



3.2 材料と分量のリスト

材料	分量（1人分）	分量（100人分）	単価	計
牛尾肉	0.1kg（骨付き）	10kg	2,000/kg	20.000
粒マスタード	0.05本	5本	260/本	1.300
香草パン粉	0.005g	0.5kg	1,200/kg	600
カリフラワー	0.05ケ	5ケ	400/ケ	2.000
人参	0.05本	5本	40/本	200
玉ねぎ	0.05ケ	5ケ	40/ケ	200
セロリ	0.1本	10本	70/本	700
パプリカ	0.05ケ	5ケ	250/ケ	1.250
マッシュルーム	0.1P	10P	200/P	2.000
黒オリーブ	少量	2本	250/本	500
コリアンダー	少量	0.03g	3000/kg	90
白ワイン		0.7cc	1,000/L	700
砂糖		0.02kg	200/kg	4
サラダメランジェ	0.01kg	1kg	3,500/kg	3.500
牛フィレ肉	0.07kg	7kg	4,000/kg	28.000
しめじ	0.2P	20P	80/P	1.600
エリンギ	0.2P	20P	160/P	3.200
しいたけ	0.2P	20P	200/P	4.000
エシャロット	0.005kg	0.5kg	1,500/kg	750
パセリ	少量	1P	250/P	250
クレソン	0.1P	10P	100/P	1.000
マデラ　ソース	0.02L	2L	3,500/L	7.000
パート・シュクレ	0.28kg	2.8kg	600/kg	1.680
チョコレート	0.18kg	1.8k	3000/kg	5.400
卵	0.045kg	9ケ	20ケ	180
バター	0.02kg	200g	230/200g	230
アーモンド	0.05kg	0.5kg	1,600/kg	800
オレンジ	0.2ケ	20ケ	50/ケ	1000
ミント	0.05P	5P	200/P	1000
合計金額				￥89,134
一人当たりの金額				￥891

コースの金額を5000円に設定した場合、原価率は約18%になります。
（上記金額は目安です。）

3.3 タイム・スケジュール

金曜日：準備

10：00 シェフが到着し、食材が適所に配られる
11：00 仕込み開始
18：00 牛テールのオーバーナイト調理開始

土曜日：盛り込み

8：00 牛テールを取り出す（他業務に従事するスタッフにより）
15：00 シェフやアシスタントが到着
15：15 前菜の盛り込み → 冷却保存
16：15 メインの盛り込み → 冷却保存
17：15 デザートの盛り込み → 冷却保存
18：15 食事休憩

土曜日（続き）：配膳

18：45 冷蔵室からモービルプレートラックを取り出す
19：00 ゲストの到着

21：00 シェフとアシスタントの業務終了

メリット：

> バンケットの進行が、経験の浅いスタッフやアルバイトの方でも無理なくこなせる
> 必要なスタッフの人数が前もって確実に予測できる
> アラカルトのお客様とバンケットのお客様への配膳を同時にスムーズに行うことができる

3.4 Finishing®利用の際の必要人員

金曜日に必要なスタッフ
シェフ1名・8時間
（前菜、メイン、デザートの仕込み）

土曜日に必要なスタッフ
シェフ1名・6時間
（盛り込み、Finishing®、前菜、メイン、デザートの配膳）
アシスタント1名・6時間
（盛り込み、Finishing®、前菜、メイン、デザートの配膳）

3.5 利益の計算

お客様にさらなるメリットを

例：

平均単価5,000円のバンケットを月に4回、1回のバンケットのゲストは平均100名、SelfCookingCenter® 5 Senses101×1台

従来の方法で行った場合：		
シェフ4名・8時間×3,000円	=	384,000円/月
食材コスト・20%		400,000円/月
Finishing®で行った場合：		
シェフ1名・14時間×3,000円		
アシスタント1名・6時間×1,500円	=	204,000円/月
食材コスト・18%		360,000円/月
削減高	=	220,000円/月
減価償却（耐用年数6年）		40,000円/月
投資額		
Finishing®用バンケットシステム×4セット（@310,000円）＋ラック用レール・26,000円	=	1,266,000円
回収期間		7ヶ月

4. レストランにおけるFinishing®活用

時間に追われ、余裕がなく、精神的にも肉体的にもストレスが多い厨房環境から解放され、高い品質を保ちながら、スムーズで快適なオペレーションを実現できます。

Finishing®でストレスのないアラカルト調理を

> 時間に余裕のある時に盛り付けを済ませ、冷却保存しておき、オーダーが入ったときに最終仕上げを行います。
> 忙しさを分散させることができます。
> LevelControl®機能が段ごとに正確なコントロールを行うので、ピーク時でも振り回されることがありません。
> Finishing®と同時進行で別途付け合わせなどを調理することもできます。

ヒント：

> Finishing®の際、グリッドではなくベーキングトレイを裏返してラックに挿入しておくと、お皿がスムーズに動くので、出し入れが簡単です。

プレート

「プレート」は、お皿に盛り付けられた、アラカルト調理用のFinishing®モードです。

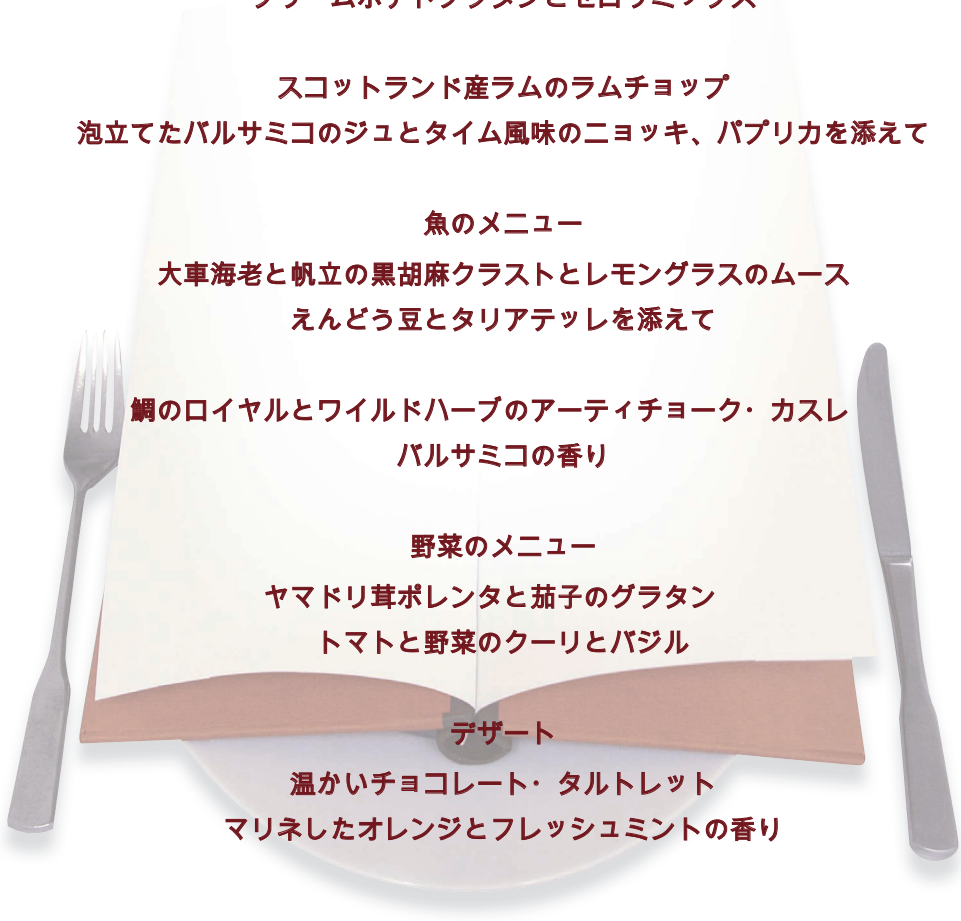
前菜、小さなサイズの魚介類、朝食、デザートなどに適しています。

一般的な量のメイン料理（300～350 g）に適しています。魚介類は生のままFinishing®することができます。

骨付きチキンなど大きめの肉や、詰め物をした料理、ラザニアなどのベイク、ホイル焼きなどに適しています。

インターナショナル・レストランでの活用例

下記のメニューを展開しているレストランを例にとって、さまざまなアラカルトメニューをFinishing®によって高いクオリティで提供する実用例をお見せします。
なお、このレストランでは厨房スタッフは2名、平均的な食数は250食と仮定しています。



肉のメニュー

仔牛のハツのパン粉焼きバーガンディソース
パールオニオンとベーコン、
クリームポテトグラタンとセロリミックス

スコットランド産ラムのラムチョップ
泡立てたバルサミコのジュとタイム風味のニョッキ、パプリカを添えて

魚のメニュー

大車海老と帆立の黒胡麻クラストとレモングラスのムース
えんどう豆とタリアテッレを添えて

鯛のロイヤルとワイルドハーブのアーティチョーク・カスレ
バルサミコの香り

野菜のメニュー

ヤマドリ茸ポレンタと茄子のグラタン
トマトと野菜のクーリとバジル

デザート

温かいチョコレート・タルトレット
マリネしたオレンジとフレッシュミントの香り

5. ホテルにおけるFinishing®活用

朝食、ブランチの提供やバンケットの準備に多くの人数を必要とし、さらに並行してレストランやルームサービスの調理も行わなければならないホテルの厨房のオペレーションにおいて、常に最高のクオリティを維持するためのご提案です。

Finishing®で、調理人も楽しめるバンケット

> 常に安定したクオリティで、必要な数だけの料理を提供できます。
> さまざまな種類のメイン料理を同時に仕上げることができます。
> 多種多様なメニューを手際よく提供できます。
> スペースを取らないので、バンケットの場合、会場に隣接した厨房でFinishing®し、すぐにゲストに運ぶことができます。
> 芯温センサーは、モービルプレートラックにセットされたセラミックチューブに挿入します。

ヒント：

> サンプル用の盛付け例を一皿作っておくと、大量の盛付けを手早くコンスタントに行えます。
> 盛付けの際には、料理の高さにもご注意ください。各モービルプレートラックの高さ制限については、アクセサリーカタログをご覧ください。

「バンケット」は、モービルプレートラックを使用して、大量調理を行うFinishing®モードです。

前菜、小さなサイズの魚介類、朝食、デザートなどに適しています。

一般的な量のメイン料理（300～350 g）に適しています。魚介類は生のままFinishing®することができます。

骨付きチキンなど大きめの肉や、詰め物をした料理、ラザニアなどのベイク、ホイル焼きなどに適しています。

100名のゲストのバンケットをFinishing®で行う場合

必要な機器：

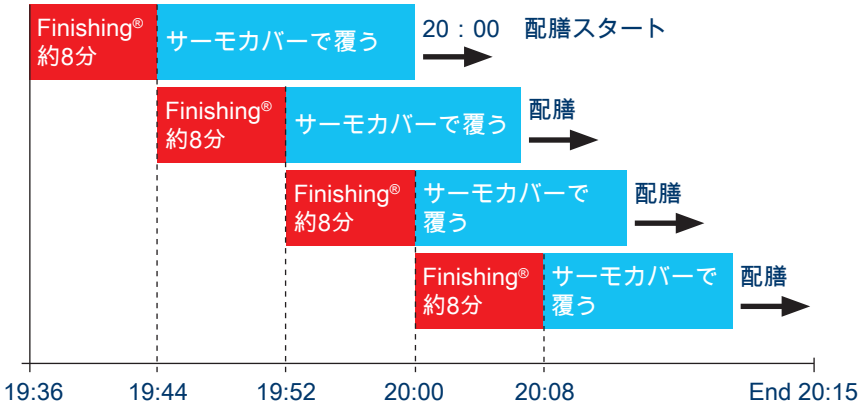
SelfCookingCenter® 5 Senses101×1台
Finishing®システム×4セット
モービルオーブンラック用レール×1台

必要なスタッフ：

> 厨房アシスタント（アルバイト）：2名
> 配膳アシスタント（アルバイト）：4名

スケジュール：

バンケットの開始時間は20：00
19：00に、冷却庫からモービルプレートラックを取り出す



Finishing®が終了したら、モービルプレートラックを庫内から出し、サーモカバーで覆ってください。その間に同時進行で別のモービルプレートラックをFinishing®する時は、パネルの「→」にタッチしてください。サーモカバーは最大20分間温度を維持することができます。

6. 給食業界におけるFinishing®活用

学校、病院、福祉施設、社員食堂などの給食調理の現場において、高い安全性と衛生管理を維持し、同時にメニューの多様性と提供量の柔軟性を可能にするオペレーションのご提案です。

大量調理でもおいしさを損なわない、ホテルパンでのFinishing®

> 仕込みをした料理をホテルパンに盛り付けた状態で冷却保存して下さい。
> 必要な分量のみFinishing®します。これにより作り過ぎによる廃棄口スをなくすことができます。また、さまざまなメニューが短時間のうちに提供でき、おいしさも損なわれません。
> ビタミン、ミネラルなどの栄養素も逃しません。
> 芯温センサーによる正確な芯温測定により、安全性が保たれます。また、HACCPに必要なデータは、10日間自動的に保存され、簡単に呼び出すことができます。
> 揚げ物調理は、Finishing®に最適です。最大90%の油脂分をカットし、カロリーも最大36%削減されますので、ヘルシーな揚げ物料理を提供できます。

ヒント：

> スライスした状態の肉をFinishing®する時は、ホテルパンの中で扇状に広げると良い仕上がりになります。
> 魚の切り身を乗せて調理する際、下に野菜を細切りして敷き詰めると、魚の旨みが染み込んだおいしい付け合わせができます。

「ホテルパン」は、ビュッフェなど、ホテルパンに入った状態で提供する場合ののFinishing®モードです。

大きめの肉や魚料理などの場合は、芯温センサー「あり」を選択してください。食材が出来上がる前の状態にしている場合は、温度を操作して、希望の芯温に設定してください。サイズの違うものを同時に調理する場合は、初めに小さいものに芯温センサーを差し、芯温が達してブザーが鳴ったら「続ける」キーを押して大きい方に芯温計を移します。

LevelControl®を使用して、異なる料理の入ったホテルパンを次々に投入していく場合には、芯温センサーは不要です。各段は自動で監視されます。

SelfCookingCenter® 5 Sensesの活用で、厨房内のオペレーションやスケジューリングがさらに効率化します。

> オーバーナイト調理を利用して、生産量をアップ
> 短時間で調理が完了するので、空いた時間を有効活用
> 同時調理機能で、仕込みと配膳を並行調理
> 全自動洗浄機能により、洗浄にかかる時間をカット

大量調理を行う厨房において、2台のSelfCookingCenter® 5 Sensesを稼動させ、食事の提供と翌日の仕込を同時に行う場合

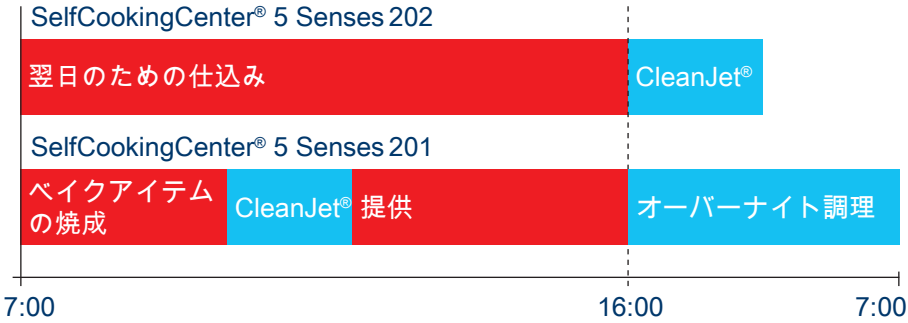
7：00 業務開始、オーバーナイト調理が終わった食材を庫内から取り出し、冷却保存
ベイクを開始
翌日の仕込を開始
提供する分量をホテルパンに盛り込む

10：00 CleanJet®で自動洗浄

11：00 休憩

11：30 ホテルパンを庫内に投入し、提供する

15：30 オーバーナイト調理の準備



16：00 オーバーナイト調理開始
CleanJet®開始
業務終了

7. ピザ、パンなどにおけるFinishing®活用

> 前もって焼成されたパンを再焼成することにより、焼きたての状態に甦ります。
> 冷凍生地にも適しています。生焼けを防ぐため、スターターキットに付属されているドリルを使って、冷凍生地に芯温センサーを差してください。

> 丸鶏や肉のローストなどで、表面をカリッと仕上げたい時はこのモードです。
> 食材はコントロールシステムによって規定の芯温が確保できますので、HACCPの規格にも準拠した管理が可能です。
> サイズの違うものを同時に調理する場合は、初めに小さいものに芯温センサーを差し、芯温が達してブザーが鳴ったら「→」キーを押して大きい方に芯温センサーを移します。

ヒント：
すでに焼き色がついている食材をFinishing®する場合は、色がつきすぎないように焼き色の設定を「うすい」に設定してください。

Europe

RATIONAL Großküchentechnik GmbH
86899 Landsberg a. Lech/Germany
TEL. +49 (0)8191.327387
E-MAIL info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL France S.A.S.
F-68271 WITTENHEIM Cedex
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82
E-MAIL info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL Italia S.r.l.
30174 Mestre (VE)/ITALY
TEL. +39 041 5951909
E-MAIL info@rational-online.it
www.rational-online.it

RATIONAL Schweiz AG
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
TEL. +41 71 727 9092
E-MAIL info@rational-online.ch
www.rational-online.ch

RATIONAL UK
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF
United Kingdom
TEL. 00 44 (0) 1582 480388
E-MAIL info@rational-online.co.uk
www.rational-online.co.uk

RATIONAL AUSTRIA GmbH
5020 Salzburg/AUSTRIA
TEL. +43 (0)662.832799
E-MAIL info@rational-online.at
www.rational-online.at

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN
TEL. +34 93 4751750
E-MAIL info@rational-online.es
www.rational-online.es

RATIONAL Nederland
Grootkeukentechniek BV
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
TEL. +31 546 546000
E-MAIL info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Scandinavia AB
212 39 Malmö/SWEDEN
TEL. +46 (0)40-680 85 00
E-MAIL info@rational-online.se
www.rational-online.se

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
Проспект Андропова 18, стр. 6
115432, г. Москва
Тел.: +7 495 640 63 38
Эл. почта: info@rational-online.ru
www.rational-online.ru

RATIONAL Belgium nv
2800 Mechelen/Belgium
TEL. +32 15 285500
E-MAIL info@rational.be
www.rational.be

RATIONAL Sp. z o.o.
02-690 Warszawa/POLAND
TEL. +48 22 864 93 26
E-MAIL info@rational-online.pl
www.rational-online.pl

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
TEL. +386 (0)2 8821900
E-MAIL info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL Norge AS
0411 Oslo/Norge
TEL. +47 22 70 10 00
E-MAIL post@rational.no
www.rational.no

RATIONAL International AG
Istanbul İrtibat Bürosu
Levent Mahallesi Yasemin Sok. No:2
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye
TEL. +90 212 603 6767
E-MAIL info@rational-online.com.tr
www.rational-online.com.tr

America

RATIONAL Canada
Mississauga, Ontario L5N 6S2
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-MAIL info@rational-online.ca
www.rationalcanada.com

RATIONAL BRASIL
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
TEL. +55 (11) 3071-0018
E-MAIL info@rational-online.com.br
www.rational-online.com.br

RATIONAL USA
Rolling Meadows, IL 60008
TOLL FREE 888-320-7274
E-MAIL info@rational-online.us
www.rationalusa.com

RATIONAL México
11570 - Chapultepec Morales
TEL. +52 (55) 5292-7538
E-MAIL info@rational-online.mx
www.rational-online.mx

Asia/Pacific

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒101-0064
東京都千代田区猿楽町2-8-8
住友不動産猿楽町ビル1F
TEL. (03) 6316 -1188
メールアドレス info@rational-online.jp
ホームページ www.rational-online.jp

RATIONAL International India Private Ltd
Gurgaon, 122002
Haryana, India
PHONE +91 124 463 58 65
E-MAIL info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
电邮：office.shanghai@rational-online.com
www.rational-china.cn

RATIONAL NZ Ltd
Auckland, 1643
TEL. +64 (9) 633 0900
E-MAIL sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL Korea
라치오날코리아 주식회사
경기도 성남시 수정구 복정길 89
라치오날하우스
우편번호 461-831 대한민국
전화:+82-31-756-7700
E-MAIL info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL International Middle East
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road
Dubai, United Arab Emirates
PHONE +971 4 338 6615
E-MAIL info@rational-online.ae
www.rational-online.ae

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
Derrimut, VIC 3030
TEL. +61 (0) 3 8369 4600
E-MAIL info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
TEL. +41 71 727 9090
FAX: +41 71 727 9080
E-MAIL info@rational-international.com
www.rational-online.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
TEL. +49 8191 3270
FAX +49 8191 21735
E-MAIL info@rational-ag.com
www.rational-online.com

80.05.116 · V-10 · MDS/Ad · 05/14 · japanisch